

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2018



Le Domaine Marc Tempé a fait le choix, assez rare en Alsace, de produire, dès le début des années 1990, des cuvées parcellaires, désormais dénommées "Haut Lieu". Une idée aujourd'hui répandue chez la plupart des meilleurs vignerons alsaciens et annonciatrice de la notion de premier cru que l'on devrait voir apparaître très bientôt dans la classification des vins d'Alsace. Plutôt que d'assembler les productions, Marc les a isolées, convaincu de l'expression particulière de chacune d'entre elles et de l'identité propre à chaque terroir.

Le Grafenreben (« les vignes du comte »), lieu-dit situé à la sortie de Zellenberg, en allant vers Ribeauvillé, est certainement l'un des plus beaux terroirs du village. L'exposition est et sud-est garantit à la vigne un bon ensoleillement et la protège des vents dominants. La nature des sols est quasiment identique à celle du grand cru Schoenenbourg : sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. La texture et l'état structural (bonne fissuration et pierrosité) favorisent la pénétration racinaire en profondeur : la vigne y trouve fraîcheur et humidité. Même si c'est un sol difficile à travailler du fait de sa texture lourde, nécessitant une alternance gel-dégel pour l'entretien de sa structure, Marc est conscient, depuis longtemps déjà, qu'il tient là un terroir de tout premier plan.

Le lieu-dit Grafenreben est composé de seulement 2 parcelles (pour moins de 30 ares), dont l'une a été plantée dans les années 1950, et l'autre en 1977, uniquement en riesling, particulièrement adapté à ce sol. Originalité de cette cuvée, celle-ci est élevée, non en foudres, mais en pièces bourguignonnes, sans bois neuf bien sûr.

Une fois de plus, ce Riesling Grafenreben, intense et élégant, a l'âme d'un Grand Cru, tant son nez et sa structure sont complexes, et sa finale, longue et inspirante. Les fleurs s'entremêlent, gracieuses et épanouies, entre rose ancienne, lys, genêt et miel d'acacia. On pense aussi à la lavande, à la fraîcheur de la coriandre et de la verveine, à la sarriette qui vient donner à ce Riesling un étonnant accent sudiste. Le fruit se déploie, franc et bien mûr, sur des évocations de poire et de pêche, complétées d'une excitante touche citronnée. Une minéralité scintillante, évoquant des éclats de roche, ainsi qu'une touche iodée précèdent de nombreuses épices délicates, entre vanille et curcuma.

La bouche, aux équilibres juste tendres, est particulièrement charmeuse et soyeuse : autour d'un noyau gourmand de fruits blancs, de kaki et de violette, les agrumes et les épices viennent stimuler nos papilles. L'orange, le citron vert, la mandarine et le poivre de Sichuan donnent à la finale une énergie considérable. Quant à la persistance, elle

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

impressionne !

Préparez vos poissons grillés à la Japonaise, vos gambas flambées, à moins que vous ne préfériez de l'anguille fumée ou encore un haddock poché au lait accompagné d'un écrasé de pommes de terre bien poivré...

Millésime après millésime, ce beau vin de gastronomie, au prix raisonnable, n'en finit pas de rivaliser avec les plus Grands !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Intense et élégant : rose ancienne, lys, genêt et miel d'acacia. On pense aussi à la lavande, à la fraîcheur de la coriandre et de la verveine, à la sarriette. Poire, pêche et citron. Eclat de roche. Une nuance iodée. Vanille, curcuma.

Bouche : Charmeuse, soyeuse, avec un équilibre sec à tendre. Autour d'un noyau gourmand de fruits blancs, de kaki et de violette, l'orange, le citron vert, la mandarine et le poivre de Sichuan donnent à la finale beaucoup d'énergie.

Accords mets-vins : Poissons grillés à la Japonaise, gambas flambées, à moins que vous ne préfériez de l'anguille fumée ou encore un haddock poché au lait accompagné d'un écrasé de pommes de terre bien poivrées...



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec tendre (SR : 7.2 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique